

Faca para pão 230 mm, forjada code: 783788

Lâmina em aço alemão com 56 HRC de dureza.
Série clássica de facas forjadas feitas a partir de uma única peça de aço inoxidável.
Design equilibrado que garante uma utilização estável e controlada.
Transição redonda entre a lâmina e o cabo
Pega em POM resistente.

3 rebites de aço inoxidável fixam o cabo firmemente à lâmina.

Design clássico adequado para cozinhas abertas e apresentação em buffet. Lâmina longa com borda serrilhada.

Projetado para cortar pão e produtos de panificação.

Adequado para pães crocantes, baguetes, bolos e pastéis.

-  A lâmina serrilhada corta com precisão as crostas sem esmagar o pão macio.
-  O design da faca forjada proporciona uma sensação sólida e equilibrada durante o corte.
-  O cabo arredondado melhora o conforto e o controlo durante a utilização prolongada.
-  A dureza de 56 HRC da lâmina proporciona um equilíbrio entre afiação e durabilidade.



Código	Thickness	blade length	length (W)
783788	2.4	222	337